



() () ()
.
.()
.() .()
.
.()
.
.()
.()
(Bezanson) .()
.() (Cheddar)
.()
.()
() (Wood)
(Devries)
() (Salmonella moenster)
()
.() .()
.()

. ()

. ()

()

. ()

. ()

. ()

(mastitis)

. ()

(Genigeorgis)

:

()

()

/

()

/

(Haeghebaert)

. ()

()

. ()

()

(Cooked Meat)

:

pH

pH

(Sartarius)

(Baird Parker)

:

:

/

.()

:

SPSS

(SPSS Inc., Chicago, IL, USA)

(Brilliant green)

(SS agar)

()

(Phenol red)

()

()

)

SS

()

(

.()

:

(/

/				/			
				pH			
/	/	/	/	/	/	/	/
				pH			

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

/

. ()

(Araujo)

(Montasio)

pH

.()

(Stecchi)

.()

(/)

/ /

/

()

()

/

()

(De Luca)

.(/)

References:

1. Pegues DA, Ohl ME, Miller SI. Salmonella, including *Salmonella typhi*. In: Blaser MJ, Smith OD, Ravdin JI, et al, editors. *Infection of the Gastrointestinal Tract*. 2nd ed. Philadelphia, PA: Lipincott Williams & Wilkins, 2002, 669-97.
2. Bohaychuk VM, Gensler GE, King RK, et al. Occurrence of pathogens in raw and ready-to-eat meat and poultry products collected from the retail marketplace in Edmonton, Alberta, Canada. *J Food Prot* 2006;69:2176-82.
3. Scott E. Food safety and foodborne disease in 21st century homes. *Can J Infect Dis* 2003; 14:277-80.
4. Knabel SJ. Food borne illness: role of home food handling practices. *Food Technol* 1995;49:119-31.
5. Emberland KE, Nygard K, Heier BT, et al. Outbreak of *Salmonella Kedougou* in Norway associated with salami, April-June 2006. *Euro Surveill* 2006;11:E060706 3.
6. Espie E, Vaillant V. International outbreak of *Salmonella Stourbridge* infection, April- July 2005: results of epidemiological, food and veterinary investigations in France. *Euro Surveill* 2005;10:E050811 3.
7. Wood DS, Collins-Thompson DL, Irvine DM, Myhr AN. Source and Persistence of *Salmonella muenster* in Naturally Contaminated Cheddar Cheese. *J Food Protect* 1984;47:20-2.
8. D'Aoust JY, Warburton DW, Sewell AM. *Salmonella typhimurium* phage-type 10 from Cheddar cheese implicated in a major Canadian food-borne outbreak. *J Food Protect* 1985;48:1062-66.
9. Haeghebaert S, Sulem P, Deroudille L, et al.

- Two outbreaks of *Salmonella enteritidis* phage type 8 linked to the consumption of Cantal cheese made with raw milk, France, 2001. *Euro Surveill* 2003;8:151-6.
10. Bezanson GS, Khakhria R, Duck D, Lior H. Molecular analysis confirms food source simultaneous involvement of two distinct but related subgroups of *Salmonella typhimurium* bacteriophage type 10 in major interprovincial *Salmonella* outbreak. *Appl Environ Microbiol* 1985;50:1279-84.
 11. Styliadis S, Barnum D. *Salmonella muenster* infection in man and animals in the province of Ontario. Proceedings of the International Symposium on *Salmonella*; 19-20 Jul 1984; New Orleans, Louisiana (USA). Pennsylvania: American Association of Avian Pathologists, 1984, 200-8.
 12. Waltner-Toews D, Martin SW, Meek AH. An epidemiological study of selected calf pathogens on Holstein dairy farms in south western Ontario. *Can J Vet Res* 1986;50:307-13.
 13. Lemos C. Of microbes and milk: probing America's worst *Salmonella* outbreak. *Dairy Food Sanit* 1986;6:136-40.
 14. Ryan CA, Nickels MK, Hargrett-Bean NT, et al. Massive outbreak of antimicrobial-resistant salmonellosis traced to pasteurized milk. *JAMA* 1987;258:3269-74.
 15. Hennessy TW, Hedberg CW, Slutsker L, et al. A national outbreak of *Salmonella enteritidis* infections from ice cream. The Investigation Team. *N Engl J Med* 1996; 334: 1281-6.
 16. D'Aoust J, Y. *Salmonella*. In: MP Doyle (ed). *Food borne Bacterial Pathogens*. New York, NY: Marcel Dekker, Inc, 1989, 327-445.
 17. D'Aoust S-Y, *Salmonella* and the international food trade. *Int Food Microbiol* 1994;24:11-31.
 18. Bergdoll MS. Staphylococcal intoxications. In: H. Riemann and FL. Bryan, editors. *Food Borne infection and Intoxications*, 2nd ed. New York, N.Y: Academic Press, 1982, 443-94.
 19. Jablonski LM, Bohach GA. *Staphylococcus aureus* In: Doyle MP, Beuchat LR, Montville TJ, editors. *Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers*. 2nd ed. Washington DC:ASM press, 2001, 411-34.
 20. Devries LA. A simplified system for biotyping *Staphylococcus aureus* strains isolated from different species. *J Appl Bacteriol* 1984; 56:215-20.
 21. Wieneke AA, Roberts D, Gilbert JR. Staphylococcal food poisoning in the United Kingdom, 1969-90. *Epidemiol Infect* 1993; 110:519-31.
 22. Jay JM. Staphylococcal gastroenteritis. In: *Modern Food Microbiology*, 3rd ed. New York, N.Y: Van Nostrand Reinhold Company, 1986, 437-58.
 23. Aygun O, Aslantas O, Oner S. A survey on the microbiological quality of Carra, a traditional Turkish cheese. *J Food Engineering* 2005; 66:401-4.
 24. Genigeorgis CA. Present state of knowledge on staphylococcal intoxication. *Int J Food Microbiol* 1989;9:327-60.
 25. Haeghebaert S, Le Querrec F, Gallay A, et al. Les Toxi-infection alimentaires collective en France en 1999 et 2000. *Bull Epidemiol Hebdo* 2002;23:105-9.
 26. Baron EJ, Finegold SM. *Enterobacteriaceae*. In: Bailey and Scott's *Diagnostic Microbiology*, 11th ed. St. Louis, Missouri, USA: Mosby, 2002, 365-77.
 27. Baron EJ, Finegold SM. *Staphylococcus, Micrococcus, and similar organisms*. In: Bailey and Scott's *Diagnostic Microbiology*, 11th ed. St. Louis, Missouri, USA, Mosby, 2002, 285-96.
 28. Johnson EA, Nelson JH, Johnson M. Microbiological safety of cheese made from heat-treated milk. Part II. Microbiology. *J Food Prot* 1990;53:519-40.
 29. Math EH. Pathogens in milk and milk products. In: Richardson, editors. *Standard methods for examination of dairy products*, 15th ed. Washington, DC: American Public Health Association, 1993, 43-87.
 30. De Boer E, Kuit D. A survey of the microbiological quality of blue-veined cheeses. *Netherlands Milk Dairy J* 1987; 41:227-37.
 31. Turantas F, Unluturk A, Goktan D. Microbiological and composition al status of Turkish white cheese. *Int J Food Microbiol* 1989; 8:19-24.
 32. Stecchi ML, Sarais I, de Bertold M. The influence of *Lactobacillus plantarum* culture inoculation on the fate of *Staphylococcus aureus* and *Salmonella typhimurium* in Montasio cheese. *Int J Food Microbiol* 1991; 14:99-110.
 33. De Luca G, Zanetti F, Stampi S. *Staphylococcus aureus* in dairy production in the Bologna area. *Int J Food Microbiol* 1997; 35: 267-70.
 34. Araujo VS, Pagliaro VA, Queiroz MLP, Freitas-Almeida AC. Occurrence of *Staphylococcus* and enteropathogens in soft cheese commercialized in the city of Rio de Janeiro, Brazil. *J Appl Microbiol* 2002; 92: 1172-77.